

MICROSTAB pH

Mejora de la estabilidad microbiológica de mostos y vinos.

Características

Microstab pH es un estabilizante con actividad antimicrobiana que limita el desarrollo de las poblaciones alterantes. Su empleo permite:

- Controlar la fermentación maloláctica (FML): en mostos blancos y rosados.
- Reducir el impacto sensorial negativo causado por las contaminaciones microbianas indeseables (acidez volátil, aminas biógenas, fenoles volátiles).

Aplicación

- **En vendimia**, actúa como agente antimicrobiano con capacidad acidificante del mosto, favoreciendo el control microbiológico desde las primeras etapas del proceso.
- **En mostos y vinos**, limita el desarrollo de flora contaminante, permitiendo optimizar la gestión del sulfuroso gracias a su efecto antimicrobiano.
- **En procesos de flotación**, mejora la eficacia de la clarificación, favoreciendo la estabilidad del sombrero y contribuyendo a la prevención de desviaciones asociadas a fermentaciones lácticas en fases iniciales.
- **En vinos blanco y rosados**, actúa como agente clarificante, reduciendo los compuestos responsables de la oxidación y contribuyendo a disminuir el riesgo de pinking.
- **En segunda fermentación de vinos espumosos**, Microstab pH favorece el desarrollo de fermentaciones con un perfil aromático más limpio y definido, al tiempo que reduce el riesgo de fermentación maloláctica no deseada.

Composición

Formulado líquido a base de quitosano de origen fúngico y ácido L (+) tartárico (E-334).

Dosis

Mosto acción protectora*: 50-200 ml/hl

Clarificación vino: 30-70 ml/hl

Vino acción protectora*: 70-200 ml/hl

*Dosis aplicable según riesgo microbiológico, consúltanos para aplicar la dosis útil necesaria.

Dosis de 200 ml/hl incrementan en ≈ 1 g/l la acidez total .
Dosis máxima legal permitida: 400ml/hl

Modo de empleo

Aplicación sobre vendimia/mosto:

- Añadir la cantidad total correspondiente al volumen total en la tolva o la tubería de vendimia. En el caso de blancos y rosados adición previo prensado para disminuir la extracción asociada por el sulfuroso en vinos de baja extracción y bajo aporte de SO₂ en entrada.
- Añadir a la salida de prensa sobre el mosto para realizar una protección previo desfangado / flotación.

Aplicación sobre vino:

- Añadir la cantidad correspondiente a la totalidad del volumen asegurando su total homogeneización.

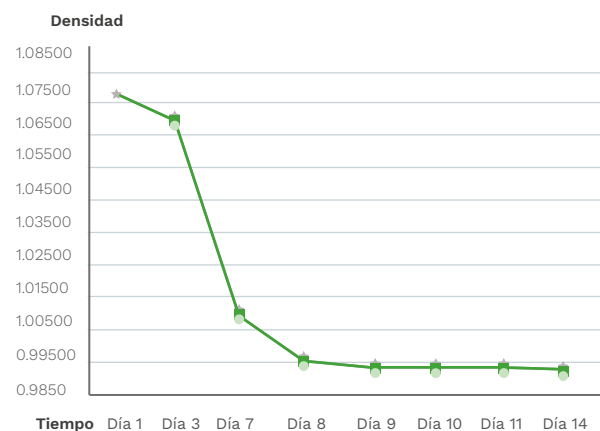


Gráfico 3: Desarrollo de la fermentación alcohólica tras la adición de Microstab pH (seguimiento de densidad en el tiempo) sobre mosto blanco con una población de 10^6 UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ libre: 2 mg/l, grado alcohólico probable %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

Aspecto físico

Líquido color ámbar.

Presentación

Envase de 24 kg, 1200 Kg.

Propiedades fisicoquímicas y microbiológicas

EP 881 (REV.1)

Acido L-Tartárico (%)	39-41
pH	<1
Densidad (g/ml)	1.17-1.19
Turbidez (NTU)	<40
Metales pesados	
Pb (mg/kg)	<1
As (mg/kg)	<1
Hg (mg/kg)	< 0,1
Cd (mg/kg)	<1
Especificaciones microbiológicas	
Recuento total (UFC/g)	< 10 ³
E. coli (UFC/g)	< 10
Salmonella (UFC/25g)	Ausencia

Conservación

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.
Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68